

Vorspeisen

Terrine von Reh & Hirsch
hausgemachtes Randen-Apfel-Chutney und Salatbouquet
19.00

Kalt geräucherter Hirschschenken dünn aufgeschnitten
Nüsslisalat und Preiselbeerschaum
18.50

Salate

Gemischter Salat
11.50

Bunter Saison-Blattsalat
10.50

Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)
12.50

Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang serviert: Zuschlag 2.50

... übrigens: unsere hausgemachten Salatsaucen verkaufen wir auch über die Gasse, gekühlt sind sie mindestens 4 Wochen haltbar.

Französische oder Italienische (vegan)	1 lit	12.50
Salatsauce	½ lit	7.00
→ Italienische Salatsauce (vegan)		

Suppen

Kräftige Rindskraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Portwein
11.50

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis und Karotten
Kokosmilch und Ingwer
11.50

Fleischlose Gerichte

Hubertusteller
eine reichhaltige Auswahl aller Herbst-Köstlichkeiten
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren
29.50
auf Wunsch mit unserer hausgemachten Wildrahmsauce
2.50

Hausgemachte Dinkel-Gemüse-Burger auf Erbsen-Minzpüree
Trockenreis und Brokkoliröschen
27.50

Suppen und Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert: Zuschlag 2.50

Fisch

Filets von der Edlibacher Zuchtforelle kross gebraten
Sockel von Spinat-Couscous
Leichte Weissweinsauce mit Safran
36.00

Fleischgerichte

Schweinsfilet-Médallions
mit Dörrtomaten-Parmesankruste
Kartoffeln-Kroketten und Blattspinat
42.00

Lammentrecôte am Stück gebraten
auf pikantem Kürbisgemüse
Bratkartoffeln und Brokkoliröschen
44.00

Zarte Kalbsschnitzel an Calvadossauce
mit gebratenen Apfelscheiben
Spätzli und Gemüse garnitur
46.00

von der Jagd

Zu allen Wildgerichten unsere hausgemachten Wildbeilagen:
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweibirne mit Preiselbeeren und Spätzli

Hausgebeizter Hirschpfeffer Jäger Art (oder Reh, je nach Jagd-Angebot)
mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotcroûtons
37.00

Zarte Rehschnitzel
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
44.00

Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte
an feiner Pilzsauce mit Kräutern
42.00

Hirsch-Bäggli in zarte Streifen geschnitten
an Rotweinsauce mit Holunder
37.00

Am Stück gebratenes Rehnüssli
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren
auf einer reichhaltigen Platte mit allen Köstlichkeiten des Herbstes
(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)
ab 2 Personen 56.00

Rehrücken
auf Anfrage, bzw. Vorbestellung
ab 2 Personen 64.00

Das Kalb-, Rind- und Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Hegglin und ist aus der Region, das Lamm kommt aus Neuseeland
Hirsch aus Zuger Jagd – «es het, so lang's het», das Reh je nach Angebot aus heimischer Jagd oder EU

Unser Klassiker Cordon bleu

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch,
serviert mit einer schönen Gemüsegar nitur
und knusprigen Pommes frites

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu
auch mit Kalbfleisch zu: Zuschlag 7.50

Das Klassische
mit Schinken und Raclette-Käse
35.00

Tessiner Art
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse
36.00

Florentiner Art
mit Schinken, Blattspinat
und zartschmelzendem Taleggio-Käse
37.00

Bauern Art
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse
37.00

Unser Klassiker Rösti

Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne

"es het, so lang's het"

mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln

Rösti und Brokkoliröschen

38.00

Ochsen-Rösti

mit gebratenen Schweinsfilet-Médailles

und hausgemachter Kräuterbutter überbacken

knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen

39.00

Grosse Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und Rösti

24.50

Gärtner-Rösti

mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen

und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim

24.50

Pizza-Rösti

mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella

23.50

Speck-Rösti

mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse

Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof" in Neuheim

23.50

Kalte Gerichte

Appenzeller-Teller

Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion
Rohschinken und Appenzeller-Käse
27.50

Menzinger-Teller

mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter
24.00

Kalter Fleischkäse

eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller
24.00

Wurstsalat

die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger Hegglin, angemacht
mit French-Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten
20.00

Wurst-Käsesalat

zusätzlich mit rassigem Bergkäse
22.50

Salatteller

mit frisch zubereiteten Salaten
und gekochtem Freilandei vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim
20.00

Herkunftsdeklaration: Kalb, Rind und Schwein aus der Region

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen. Schön, dass Sie uns Gelegenheit geben, Sie zu verwöhnen. Alle unsere Speisen werden vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wieder - den Genüssen der Weinwelt schenken wir unsere besondere Aufmerksamkeit.

Im Offenausschank servieren wir bestes Menzinger Quellwasser - mit oder ohne CO₂. „Mit Kohlensäure“ wird mit einer Carbonisierungs-Anlage aufbereitet und gekühlt. Das Trinkwasser im OCHSEN fliesst durch eine AQUELLIO – Wasserbelebungs- und Kalkschutz-Anlage. Mit hochwertigen Edelsteinen wird unser eh schon gutes Trinkwasser auf natürliche Weise veredelt. Weiterhin bieten wir auf Wunsch auch ein Mineralwasser in der Flasche an.

Wir tun alles für Ihr Wohlbefinden - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser
Claudio Miori, Küchenchef
Melanie Schelbert-Serger, Chef de service
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.